CA N'ESTRUC

CA N'ESTRUC
Año de fundación: 1574
Empresa elaboradora: Can Dez Mas, S.L.
Enólogo-propietario: Siscu Martí Badia
Viñedo en propiedad: 22 ha
Denominación de Origen: D.O. Catalunya
Zona: Montserrat
Población: Esparreguera (Barcelona)
Otros vinos de la bodega: Ca N'Estruc Xarel·lo, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Negre, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc y L'Equilibrista Garnatxa

CA N'ESTRUC BLANC

Añada: 2022
Tipo de vino: blanco joven
Variedades: 65% xarel·lo, 14% muscat, 12% garnacha blanca y 9% macabeo
Procedencia de la uva: 90% viñas en propiedad y 10% viñas controladas en el mismo municipio
Altitud: 165 m
Tipo de suelo: aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas
Edad de las viñas: entre 30 y 50 años
Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha
Cultivo: ecológico y biodinámico
Fecha de vendimia: garnacha blanca, 17 de agosto; muscat, 19 de agosto; macabeo, 19 de agosto y xarel·lo, 1 de septiembre

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Entrada de la uva entera, despalillado, prensado suave y desfangado estático del mosto resultante a 15 ºC durante 24 horas. Posterior trasiego y siembra con sus propias levaduras naturales, preparadas en un pie de cuba elaborado con uva de la propia finca. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 25 a 200 hl a temperatura controlada (15-17 ºC) durante un par de semanas.
Fecha de embotellado: marzo de 2023
Graduación alcohólica: 12% vol.
Producción: 65.000 botellas

Nota de cata: tiene un hermoso y brillante color amarillo pajizo. En nariz es perfumado y cautivador, con intensas notas de acacia, acompañadas de fruta blanca como la pera y la manzana, un ligero recuerdo de frutas exóticas como el lichi y el mango, y con apuntes cítricos. En boca es expresivo y amable, con un buen equilibrio entre las notas golosas y la frescura, con recuerdos finales de frutas de hueso como el melocotón de agua y ligeras notas anisadas.

Maridaje: ideal para todo tipo de aperitivos, pescados ligeros, ensaladas, carnes blancas y queso fresco.
Temperatura de servicio: entre 6 y 8 ºC
Copa recomendada: Viognier/Chardonnay de la serie Veritas de Riedel

* Vino apto para veganos

Cta. Comarcal 1414 - km 1,05 | 08292 Esparreguera | canestruc.com | @canestruc